

daglio ben pisto / vn pocho di zafrano vn po-
cho di pepe / & vn pocho di brodo grasso / &
mescola tutte queste cose i seme & ponile
in vn baso sotto il capretto quando sarroste / &
bagnalo qualch uolta con questo tal sapore /
Et quando e / cotto poni il quarto del capret-
to in vn piatto & ponili di sopra il detto sa-
por & vn pocho & vn pocho di petrosillo bat-
tuto menuto / Et questo quarto di capretto
vole esser ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far brasole de carne de vitello.

Ogli de lacarne magra di lacossa / & tagliala i
fette sottili ma non troppo & battile bene con
la costa del coltello / Dapoi toglisale & finocchio
et ponili sopra da adogni canto de le dette
fette poi mettele i soprescia per spatio de me-
za hora se tu hai el tempo / Et da poi ponile
arrostar sopra la graticola / uoltandole secundo
lo bisogno / & tenendogli continuamente vna
fetta di lardo di sopra per tenerle humide /
Et queste tal brasole de ueno esser no troppo
cotte / & magnate subito cosi calde calde / &
darate bono gusto & bono appetito de beuer.

Et fare figatelli de vitello / o di pollastri / o di po-
cho / o d'altro animale / Se sonno de vitello / ta-
gliarli i pezzi como vna noce / & imbrata-
li di sale / de finocchio / & di spetie dolci / & i
fasciali i rete di porcho / o di vitello / & meglio
di capretto / & poneli accocer nel speto / & no
uogliono esser troppo cotti.

Per fare Carbonata.

Ogli lacarne salata ch uerpellata di grasso et
magro i seme / & tagliala i fette / & ponile acco-
cer nela padella & non le lassai troppo coc-
ere / Dapoi mettele in vn piattello & pettaui
sopra vn pocho di zucchero / vn pocho di
cannella / & vn pocho di petrosillo tagliato
menuto / Et similemente poi far de Sumato /
o presutto giorgendoli i scambio da ceto del
fucho daranci / o limoni quelch piu ti piace-
se & farratte meglio beuere.

Per cocer li Tordi / et farli el sapore.

Oncia li tordi arrosto como se couene / Et poi
togli dele amandole ben bianche & ben pisto
& metti co esse assai de sandoli A cio chel
sapor sia rosso / & di stemperarelo co vn po-
cho di agresto & vn pocho di brodo quinge-
doui del zenzeuero & cannella assai / Et
da poi passa questo sapor per la stamegna
i vna pignatta / Et da poi ponila abollire per
spatio d'un quarto d'un quarto d'ora / o ci-
ca / Et como li tordi son cotti mettili in vn
pignattello & impielo del detto sapor / Et
poi far in altro modo mettendo al ducti
tordi fucho de naraci o de lomonu co sa-
le & spetie dolci sopra

Per cocer una testa de vitello o boue.

Oro lo vitello o uero lo boue Togli la testa &
pelala con acqua calda como le porchette
& mettila molto bene & poi la cotti allessa /
Et per suo sapor toglisagliata / Se tu la uorrai